








Semaine 21 du 20 au 26 mai 2019







LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
 Betteraves vinaigrette	Surimi mayonnaise	 Céleri vinaigrette au curry	 Salade Américaine (salade verte, tomates, maïs vinaigrette)	Salade de riz composée (Riz, tomate, œuf dur vinaigrette)
Omelette	Rôti de dinde au jus	Chipolata	Cheesburger bœuf VBF	Curry de poisson
Pâtes sauce tomate	 Petits pois	Purée gratinée	Frites	 Carottes vichy
Camembert	Madeleine	Chanteneige	Chocolat à croquer	Vache picon
 Fruit frais	Fromage blanc sucré	 Fruit frais	Yaourt à boire	Cake aux fruits maison

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO

 Fruits et légumes verts
 Viandes / Poissons / Oeufs
 Féculents
 Produits laitiers










PRODUIT DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat
est composé d'ingrédients crus de saison

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine 22 du 27 mai au 02 juin 2019

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
Salade maraichère (Haricots verts, chou fleur, tomates vinaigrette) 	Duo de carottes et céleri râpés vinaigrette 	 Pâtes aux légumes mayonnaise		
Sauté de boeuf VBF Strogonoff 	Saucisse knack	Poisson pané		Pont de l'Ascension
 Semoule	Haricots blancs à la tomate	Ratatouille	FERIE	
Brie	Sablé de Retz	1 Petit Suisse sucré		
Liégeois chocolat	Yaourt nature sucré	 Fruit frais		

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PRODUIT DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat
est composé d'ingrédients crus de saison

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO



Fruits et légumes verts
Viandes / Poissons / Oeufs
Féculents
Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.